

## AGAR-AGAR E406

Gélifiant végétal.

### CARACTERES GENERAUX

#### Spécificité organoleptique - Aspect physique

Poudre de couleur blanc-jaunâtre, inodore.

#### Origine

GRACILARIA : Algues rouges, familles des Rhodophycées.

#### Description Chimique

Polygalactoside.

### UTILISATIONS

- L'industrie agro-alimentaire
- La biotechnologie
- La pharmacie
- L'art dentaire
- La cosmétologie

#### Rôle / Mode d'action / Effet

Gélifiant naturel utilisé comme épaississant et stabilisant.  
Gélifie après ébullition et refroidissement.

#### Propriétés

- Molécule très hydrophile qui a tendance à former des grumeaux.
- L'amidon ou l'alginate de sodium baisse la force de gel. La gélatine permet d'apporter de l'élasticité.

#### Mode d'emploi / dosage

DOMAINES D'APPLICATIONS	Doses conseillées
Crèmes légères sous pression	0,5 à 1 g/Kg
Laits aromatisés	1 à 2 g/L
Crèmes légères longue conservation	2 à 5 g/Kg
Produits lactés, sauces, potages, bouillons	5 à 10 g/L
Produits de biscuiterie, pâtisserie et glaciers, Préparations instantanées pour desserts	5 à 10 g/Kg
Préparations à base de poissons	
Produits à base de matières grasses allégées	
Spécialités laitières et confiseries	10 à 20 g/Kg
Produits diététiques	20 à 40 g/Kg

